



110

5/1

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ  
الحمد لله الذي هدانا لهذا  
الذي كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله



مطبع محمد واعظ  
درن محمد واعظ

فہرست خوان نمٹ			
۳	ترکیب پختن پختی پلاؤ	۱۱	ترکیب نان شیرمال
۵	ترکیب پختن پلاؤ سادہ	۱۲	ترکیب نان تافتان
//	ترکیب پختن کچڑی بریان	۱۳	ترکیب پختن کچور خاصہ
۶	کچڑی بریان بی شیر و ملائی و کھم مصالح	//	ترکیب پختن گلگلہ
//	ترکیب پختن قورمہ سادہ	//	ترکیب لوز بادام
//	ترکیب پختن سالن ترہ و بقولات	۱۷	ترکیب لوز زرد و کدوی شیرین
۷	ترکیب پختن کباب خطائی	//	ترکیب تیار نمودن اچار لیون کاغذی
۸	ترکیب کباب پرسندہ	//	دیگر ترکیب تیار نمودن اچار لیون
//	ترکیب پختن کباب سادہ	۱۵	ترکیب تیار نمودن اچار لیون کاغذی
//	ترکیب تیار نمودن کباب مرغ و ہر طائر	//	ترکیب تیار نمودن اچار ابنہ
۹	ترکیب تیار نمودن کباب مرغ و ہر طائر	//	ایضا ترکیب تیار نمودن اچار ابنہ
//	ترکیب کباب تندی و دیگر چیز یا وغیرہ	۱۶	ترکیب مربای ابنہ
//	ترکیب خاگینہ ریضہ مرغ	//	ترکیب چٹنی
۱۰	ترکیب پختن پختی سادہ پر پھیزی	۱۲	ترکیب پختن پورے
//	ترکیب نان باقہ خاؤ	•	• • •

CHC-D-2002

M.A. LIBRARY, A.M.U.



PE1888

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله على نعمته وصلاحه وهدايتهم على رسوله وآله واصحابه اجمعين هـ  
 بر ذالقیہ گیران طعام پر لذت و نمک چنان مانده خوان نعمت مبرین و پود اباد  
 که این ترکیب چند قسم در صنعت پخت طعام از مطبخ خاص اعطیایم نوا قیام علی  
 خان بهادر قیام جنگ انتخاب نموده درین اوراق زیبای قیام شد تا هر  
 خاص عام ازین موضع نفع تمام گیرند و از ترکیب اعلیٰ حلاوت حلق و  
 کام پذیرند و احياناً اگر کسی را تپش کفایت در ترکیب این نسخا سنطور خاطر  
 باشد در گوشت و روغن و مصالح کفایتش باقی است ثلث یاریج  
 حصہ کیم نمایند تا سبکتر باشد

## ترکیب پختن نجنی پلاؤ

برنج استعمالی قسم اعلیٰ یک آتار که یک تار پاؤ بالا نمک نیم پاؤ پار چپاسے  
 حلوان یک راس گوشت کاهی چهار تار بآدم نیم آتار ملائی پاؤ آتار شیر نیم آتار  
 دوق پاؤ آتار کسن پاؤ آتار تو تک یک دام الاچی دو دام دار چینی شش شش  
 نیمون پاؤ آتار پارچه صافی دو عدد اول برنج را در آب شوینده نگاه دارد که  
 تر شود بعد از آن حلوان را فرج نموده یک یک پارچه بقدر ماؤ آتار تار کند بعد از آن

چهار تا گوشت را پارچها کند بعد از آن هر دو را تخمیه هشت بانه مرتبه در آب بشوید  
 و در دیگ شش شش تا آب مع گوشت بپایید بالای آتش در آن گذارد و آتش کند  
 هرگاه گوشت و کثافت از آن بهم رسد آن را دور کند و بعد از آن دیگچه دیگر را بر آتش  
 نهصد و یکدام مکه در آن انداخته بریان کند و سیر در کور هم را صاف نموده باندک  
 الایچی خرد در آن بیندازد بعد از آن همه گوشت را مع آب در آن دیگچه که سیر در آن  
 انداخته اند بیندازد که بپزد و ملاحظه نماید که پارچها بکدازگی رسیدند یا نه اگر گذار  
 شدند و قریب شد آنها را آب باقی ماند یکدام روغن باندک الایچی در دیگچه دیگر بگهار  
 داده و آب بختی در صافی انداخته در آن بپزد و فرو دارد بعد از آن پودا را در روغن  
 با سوم حصه نمک درده آنها را آب مخلوط نماید و پارچهای حلوان از آن پارچه بر آورده  
 درین آب دهن بشوید و باقی پارچه ها را دور کند بعد از آن همه سکه را بدیگچه  
 کرده بالای آتش نهصد و قشقل الایچی باقی را بیندازد و نصف آب گوشت  
 نیز در آن بیندازد و نصف دیگر را نگا دارد و بعد از آن پارچهای که از آب دهن  
 شسته اند آن را در روغن بیندازد هرگاه کپچ چهار خوش خورد سوم حصه نمک دیگر  
 نیز مع عرق هم لیمون در آن بیندازد هرگاه آب خشک شود و بر روغن باندک بزنند  
 فرو دارد بعد از آن با دوام را مقش و صاف نموده و ساییده بللای و شیر  
 آتسینه نموده درین پارچه بیندازد و بر آتش نهصد بعد از آن  
 نصف آب گوشت را که نگه داشته اند بر آتش نهند و برنج را در آن جوش  
 دهند و نمک باقی را در آن بیندازند هرگاه برنج به نیم گذارگی رسد برنج  
 را در صافی انداخته آب وی دور کرده در پارچه با مع دار سپیندازد  
 و بر آتش نهصد تا یک گهش و از آرد دهن دیگچه بند نمایند  
 وزن این ملا و عین بود

## ترکیب نخستین پلاو ساده

برنج استغالی یک اتارنگ که یک اتار چاهای حلوان یک اس نمک چنانکه قنفل  
والاچی یکیک دام زیره شش شش مورخ سیاه شش شش دونه نیم اتار ملای  
پاد اتار سیاه پاد اتار شیر پاد اتار شیر چنانکه ادکس چنانکه اول پارچهای حلوان بقدر پاد اتار  
نیاید کند و پنج شش مرتبه بشوید و برنج طاهر آب گذارد که تر شود و ادکس و شیر را بکوبد و نصف  
نمک سائیده اول نمک در پارچه بیندازد و مخلوط کند و بعد از آن آب ادکس و سیب دونه  
زیر در آن انداخته بیاورد بعد از آن پاز تر باشد و همه که را بر تیش خرد و  
پاز در آن سک بیندازد هرگاه که پاز بریان شود پارچهای را در آن بگذارد و  
بریان نماید هرگاه که آب خشک شود و بروغن رسد ملای و شیر پارچه بیندازد  
در آن بیندازد و برنج را با لای آن بیندازد و نمک باقی و قنفل و الاچی و زیره  
و مورخ سیاه را نیز در آن بگذارد و موافق گذاخت برنج آب گرم بیاورد در آن بیندازد  
و آتش نرم بزد و هرگاه که برنج گذارد و بخته شود و بر آتش نکشت بگذارد تا یک  
گهی که بخته شود و بکار آرد و در کمی ویشی بر حیز اختیار صاحب طعام است

## ترکیب نخستین کچری بریان

برنج نیم اتار دال نیم اتار نمک چنانکه سک پاد پاز چنانکه قنفل شش شش ایاید  
شش شش زیره شش شش شیر پاد اتار ملای پاد اتار مورخ سیاه شش شش  
اول سک را بر تیش گذارد و پاز را تر کشیده در سک بیندازد و کچری را شسته مع  
نمک و الاچی و زیره و مورخ سیاه در آن بگذارد و بریان نماید هرگاه که کچری به سرخ  
رسد آب موافق نخستین کچری بیندازد هرگاه که کچری نرود نیم بخته شود ملای و شیر را  
پاد پاز چنانکه قنفل شش شش ایاید شش شش زیره شش شش شیر پاد اتار ملای پاد اتار مورخ سیاه شش شش

کپڑی برایش آنکشت تند و یکبار بر دهنرگاه که کپڑی در رکابی برآرد باید که گرم  
گرم تناول نماید

دیگر ترکیب بختن کپڑی بر بیان لی شیر و ملای کم مصالح

برنج نیم اتار دال نیم اتار نمک چنانکه یک و نیم پاویاز چنانکه یک و نیم قفل نیم پا  
مویچ سیاه نیم ماشه الاچی نیم ماشه زبیره یک ماشه اول سکه را برایش گذارد و  
پایز را تراشیده در سکه بیندازد و کپڑی را شسته مع نمک الاچی و زبیره و  
مویچ سیاه در آن گذارد و بریان نماید هرگاه که کپڑی به سرخی رسد آب  
موافق پخته شدن کپڑی در آن بدید و قلیکه پخته شود دهن دیگر از آرد بند نموده  
تا یک ساعت برایش گذارد که تیار شود

### ترکیب بختن قورمه ساده

گوشت یک اتار سکه نیم اتار نمک چنانکه سیاه پاویاز نیم پاویاز یک چنانکه  
دوغ نیم اتار قفل یک دال الاچی یک دال سیاه یک دال پاویاز ملای پاویاز  
زعفران چهار ماشه لیمون پنج عدد اول گوشت را در دو سه آب بشوید نمک و دوغ و آب را  
در آن بدید و سکه را برایش بند و پایز را تراشیده در آن سکه بیندازد و بریان  
نماید هرگاه که سیاه سرخ شود گوشت مع دوغ و نعیه در آن روغن بریان بیندازد  
و گوشت را بریان نماید و در وقت بریان نمودن قدری قدری آب سیر انداخته  
باشد بعد از آن قدری آب مع قفل و الاچی و مویچ سیاه در آن بیندازد  
هرگاه گوشت ملایم و پخته شود با دال و نمک و صاف ساییده با ملای پاویاز بند کرده در  
گوشت بدید بعد از آن عرق لیمون و زعفران داده برایش آنکشت نگه دارد تا یک  
ساعت که تیار است و در کی و بشی چندان است

ترکیب بختن قورمه ساده



گوشت یک آثار که نیم آثار نمک چشمانک پایز پا و آثار سیر نیم پا و ادرك چشمانک لیون  
 پنج عدد دفع نیم آثار مورخ سیاه یکدایم زعفران چهار ماشه داربلد یعنی نزد چوب  
 دو دایم کتیز چشمانک و هر ترکاری که منظور و مرغوب باشد اول گوشت را در دو سه  
 آب شسته نمک و دفع و آب ادرك و کشنیز در آن بیدار و مسکه را بر آتش نهاده و  
 پایز را بر آتش شده در آن بریان نماید بعد از آن مله‌ی را ساییده نیز در روغن بریان  
 کند بعد از آن گوشت مع دفع و غیره در آن انداخته بریان نماید و آب سیر قدری  
 قدری انداخته باشد بعد از آن هر ترکاری که منظور باشد در آن انداخته بریان نماید  
 و بعد از آن قدری آب و افق پنجگی ترکاری و گوشت در آن بیدار هر گاه که بخت شود عرق  
 لیون یا هر ترشی که موجود باشد بپزد از بعد از آن زعفران داده فرو آرد و

## ترکیب بختن کباب خطائی

گوشت یک آثار ادرك پا و آثار نمک چشمانک پایز نیم پا و مورخ سیاه دو دایم تو نمک  
 یکدایم الایچی خور و یکدایم کتیز چشمانک دفع نیم پا و ملای پا و آثار یکدایم پا و آثار که  
 نیم آثار زعفران چهار ماشه لیون چهار عدد اول گوشت را صاف از رگ و غیره نموده  
 قیمه بسیار باریک نماید و نمک در آن بیندازد بعد از آن عرق ادرك و پایز را باریک  
 کرده همه مصالح ساییده مع زعفران در آن بیندازد و دفع و ادرك صافی بسته  
 نگهدارد که آب وی دور شود بعد از آن دفع بسته را با ملای و با دایم مقشده و صاف  
 ساییده و پارچه بزرگ کرده در همه قیمه بیندازد و بقدر نیم پا و روغن نیز در آن بیندازد  
 با هم مخلوط کند هر گاه که خوب آید بخت شود و نمک های قیمه شل خطائی بسازد و روغن یا  
 ماهی تا به انداخته بر آتش نهاده هر گاه که بریان شود و همین نمک به در آن بیندازد و  
 بریان کند و وقت سرخی کبابها ترشی لیون بیدار پس کباب تار خواهد شد



## ترکیب کباب پسنده

گوشت یک انار در نیم انار نمک چنانکه مورج سیاه نیم چنانکه کشنیز چنانکه سیاه  
نیم پاودن خزان چهار باشد دوق نیم انار لیمون چهار عدد است که پاوانا را مانی پاوانا را  
بادام پاوانا را نیم پاودن فصل کلام الاهی عفو و کلام اول دوق را در صافی  
بسته نگذارد و پسنده های گوشت تیار کند و عرق ادرک و نمک ساییده پیاز را  
قیمه نموده و کشنیز بریان کرده ساییده مع عرق لیمون و زعفران در پسنده های نیمه  
و دوق بسته را با مانی و بادام مقشر صاف نموده و ساییده مع سکه در آن بگذارد  
و مخلوط کرده در سرخ بکند و پیاز ساییده بالای آن بچسباند و رشته خام بالا آن  
پنیکش و بر آتش نکشت بگذارد و هرگاه سرخ شود تناول نماید

## ترکیب پختن کباب ساده

گوشت یک انار نمک چنانکه ادرک چنانکه پیاز چنانکه مورج سیاه دو دام سکه  
نیم پاودن پاوانا کشنیز چنانکه اول بوی گوشت را بطور ریزه خرد تیار کند بعد  
از آن نمک ساییده و عرق ادرک و پیاز را قیمه نموده و مورج را با یک ساییده مع  
دوق و کشنیز بریان کرده و ساییده و همه سکه را در آن بوی با مخلوط کند و سرخ بکشد  
و در آتش نکشت ساعتی گذارد که سرخ شود تیار است تناول نماید

## ترکیب تیار ساختن کباب مرغ و سرطانی

یک عدد مرغ ریال صاف نموده و رشته و از نوک کاره کوچیده نیم چنانکه ادرک نیم پاوانا کشنیز  
مقشر ساییده لونگ و الاهی یکیک باشد و مورج دو دام ساییده آمیزد و جغات را آب  
خشک کرده و مانی را پارچه بزرگ کرده بیا میزد و پیاز نیم چنانکه گرفته ریزه ریزه کرده  
در سکه بریان کند و با مرغ بیا میزد و بطریق مذکور کباب سازد

### ترکیب تیار ساختن کباب ماهی بر سر بخ

بیم نار گوشت ماهی نیم پاوسته ادرک نیم چنانک پیاز نیم چنانک جغزات پاوانا رملای یک  
چنانک کشنیز دو فلو س ارد نخود نیم چنانک مرغ چاراشه لونگ یک ماشه الایچی یک  
ماشه لیمون سکه عدد ونگ دو دام اول گوشت را پاره پاره مقدار کباب نموده و از لونگ  
کارو کوچیده از ارد نخود خوب بشوید بعد از آن نمک عرق ادرک و کشنیز تقشیر ساییده  
و مرغ سیاه ساییده در آن کباب بیایند و پیاز را ریزه ریزه تراشیده در سکه  
بریان کرده آن پیاز مرغ سکه در کباب بیایند و عرق لیمون و لونگ و الایچی  
ساییده بیایند و جغزات را نیز از آب خشک کرده ملای رطافتی نموده در کباب  
بیایند پس کباب را بر سر بخ کشیده مصالح که باقی مانده باشد بر آن کباب  
با مال و بر آتش بریان کند

### ترکیب دیگر از ملادی ماهی چیزها و غیره

اول ماهی بطور سابق صاف نموده و از ارد نخود یا از ارد برنج یا ارد عدس از هر سه آرد یکدم  
سیل طبیعت باشد پس پیاز و ادرک و نمک هر سه را ساییده و قدری جغزات نیز چار  
را با ارد نمک و کورت نماید و قدری ملدی نیز داخل کند بعد از آن بالای ماهی بیایند  
در روغن تلادی نماید و بکاربرد

### ترکیب خاکینه

بسیه مرغ ده عدد و روغن سکه یک و نیم پاوانا ارد نخود بریان یک چنانک نمک نیم چنانک مرغ  
سیاه چهار ماشه کشنیز بریان تقشیر یکدام لونگ یک ماشه الایچی یک ماشه پیاز یک چنانک  
جغزات نیم پاوسته راشکسته نمک ارد نخود و مرغ سیاه ساییده پیاز خام تراشیده  
و کشنیز ساییده و لونگ و الایچی

ساییده بنیندازد و میانیزد و اجزات را آب دور کرده بیا میرد و با هم خوب بیا لایند و مسکه  
را در مایه تابه انداخته بر تیش نکشت گرم کند و آن مجموع بر صیغه بار در آن روغن بنیند  
چون یکسرخ سرخ شود سرخ دیگر را بنیزد و بالا کرده سرخ کند بعد از آن از کار دریا  
پاره تراستیده بنیزد و تناول نماید

### ترکیب تخم نخی ساده پیرسری

گوشت نر که بیش سایه یک آنا پارچه نیم نیم پاوتیار کرده یک بار در آب تازه بشوید و  
آب دور کند بعد از آن بار دوم در آب تازه بشوید و آب دور کند بعد از آب گرم  
که اندکی گرمی آن نیز باشد آن پارچه های گوشت را هفت بار غوطه بدهد و آب را دور کند  
بهین عمل سه بار نموده گوشت را در آن آب گرم نگاه دارد و در دیگری دیگر سه آنا  
آب گرم ساخته آن پارچه گوشت را در آن انداخته آتش دهد و سرپوش نیکند و چهار  
ماشه بپزید و اندازد هرگاه در گوشت جوش آید و کف در آب نمایان شود آن را دور  
کرده باشد هرگاه تمام کف از گوشت دور شود انگاه در دیگری دوم بهتر دو فلوس  
مسکه انداخته هفت جوه لیس خوب بریان کند و آن گوشت را مع آب در آن  
بگهار دهد و از آتش تیز بنزد هر قدر آتش تیز خواهد بود نخت آن خوب خواهد شد چون  
گوشت گداز شود باز در دیگری دوم یک توله مسکه انداخته از ده دانه الایخی خود بطرز بالا  
بگهار دهد باز در دیگری مسکه و الایخی انداخته بار دوم بگهار دهد و از صاف  
صاف نموده نمک سوده بهتر ذایقه انداخته تناول کند و اگر در بلا و یا کچه استعمال  
نماید همین طرز خوب است و علی بن اقیاس بخنی چوزه مرغ پاوتاری و پایچه گوشت  
تیار سازد و در کار سرد +

### ترکیبات باقر خانی

میده گندم یک انار شیر دو انار روغن زرد سب پاو نمک لاهوری نیم چنانک ملائی پاو انار  
 بادام سه چنانک جرات برای ماو انیم پاو الیچی خرد دو ماشه جوز یک عدد دارچینی دو  
 ماشه میده نیم پاو اول شیر را جوش کند و سرد نماید و نمک درو بیندازد و بعد از آن میده  
 درو بیندازد و مالش نماید و در میان و بعد از آن نیم پاو میده را در دفع نیم پاو  
 بیندازد و الیچی و جوز و دارچینی را ساییده نیز درو بیندازد و مخلوط نماید هرگاه که تیار شود  
 یعنی خمیر گردد در آن آرد که مالش کرده نهاده است بیندازد هرگاه که خمیر تیار شود  
 پیڑ یا نماید بعد از آن پیڑها در سینی دراز نماید و روغن را هر دو طرف آن بمالد و  
 و در هر سرت آن روغن سازند و بپندند و بالایش صافی بیندازد هرگاه که روغن  
 مجتمع شود باز پیڑها نماید و بیلین کند بعد از آن صافی را نرم کند و بالایش بیندازد تا یک  
 گیس بعد از آن بادام را صاف کرده و سفید نموده و دو دسته سه ورق کرده و بچپانند  
 و مثل سفید بریان نیز باز دراز نماید و بر سفیده بیندازد و بر سفیده بیلین کند که مدور گردد  
 بعد از آن از کار و خلاصه در تنور بچپانند و بوقت نختن اندک اندک شیر بروداده  
 باشد تیار خواهد شد

## مسحوق شیره مال

میده یک انار شیر دو انار روغن زرد یک و نیم پاو نمک لاهوری نیم چنانک ملائی نیم پاو  
 الیچی خرد دو ماشه جوز یک عدد دارچینی دو ماشه میده نیم پاو اول شیر را جوش  
 کند و سرد نماید و نمک را درو بیندازد و هرگاه که نمک مخلوط کرده میده درو بیندازد و  
 مالش کند بعد از آن در جرات الیچی خرد و دارچینی را ساییده و میده نیم پاو و همه را  
 مخلوط کند هرگاه که خمیر شود در میده مالش کرده بیندازد و ملائی را پارچه بزرگ کرده نیز  
 درو بیندازد و روغن نردانیا لای او بیندازد هرگاه که خمیر تیار شود پیڑها نماید

بنیدازد تا یک کهرمی بعد از آن صافی بردارد و بر روینده بنیدازد و گاه دم کند و در تنور  
بچسپاند بعد از آن فوراً قدری شیر بر و بنیدازد و خطوط از دست کند هر گاه سرخ  
شود تیار است

### لشحه نان مافتان

از یک انار شیر دو انار روغن زرد پاوانا رطانی نیم پاوانا دام نیم پاوانا نمک لاهور  
نیم چنانک جرات برای ماوانیم پاوانا ایچی خورد و داشته جوز یک عدد دار چینی دو ماشه  
سبزه نیم پاوانا شیر را جوش دهد و سر و نماید و نمک را در و بنیدازد و هر گاه که نمک مخلوط  
کرد و میرد در و بنیدازد و مالش کند بعد از آن در جوات ایچی خورد و دار چینی و جوز را  
ساییده و میرد همه را مخلوط کند هر گاه که خمیر شود در میرد بالمش کرده بنیدازد و ملاکی  
پاچیه نیز کرده نیز در و بنیدازد و از بالای وی روغن زرد بدید هر گاه که خمیر تیار شود  
باز نیز به مانند بعد از آن بیلین نماید بعد از آن از دست دراز کند بصورت نان مکیه و  
در میان وی رگرفته از کله و بخلاند بعد از آن صافی نمک و بالایش بنیدازد  
تا یک کهرمی بعد از آن با دام را صاف کرده سفید کند و دو دسته شده  
ورق کرده بر و بچسپاند بعد از آن در تنور بچسپاند بعد از آن از قدری شیر  
چمیده دهد تیار است

### ترکیب پختن پور

یک انار میرد قهوه گوشت یک انار روغن زرد یک انار مصالح گرم نه ماشه ادرک  
یک چنانک پیاز پاوانا نمک یک چنانک کشنیز خشک چنانک و ترشی انبه  
چنانک و ترش سیاه یک دام لسن نیم چنانک پودینه شش ماشه نیم پاوانا  
اول قهوه گوشت

و اگر یک پیاز در قیبه بنیدازد و قیبه را در دیگچه نموده بالای آتش بنهد پاد آتش روغن در  
دیگچه انداخته قیبه را خوب بریان نماید بعد از آتش فرو دارد گرم مصالح و پودینه و  
پزیرکشت نیز در قیبه باید داد بعد از آن میوه را خوب مالش داده بطور پوری دونان  
از میان تیار کند و قیبه گوشت اندرون پوری نهاده هر دو را با هم ساخته  
در روغن رزد و بنیدازد هر گاه پخت شود بکار برده این طور چند پور  
تیار نموده با استعمال آرد \*

### ترکیب پختن کچور خاصه

میده یک انار چینی یک انار روغن رزد یک انار شیر یک انار اول میوه را  
در پنج دم روغن داده یک گهری بآلند و فوراً آب داده دو گهری دم دهند  
و شکر خشک آغشته دو گهری بآلند تا کبابه شود بعد از شیر گرم خمیر کنند و دو  
گهری بآلند اگر ملای دند بکدام جذبات نیز دهند و خمیر پخت کرده شکل کچور ساخته  
خشک کنند و در روغن بریان کنند \*

### ترکیب پختن گل گل

میده انار شکر انار روغن رزد انار شیر انار در چینی دو ماشه خمیر نان دو  
دام اول میوه را از خمیر آغشته از آب و شیر شل عمل نرم نموده لت کرده و  
شیر و شکر را یکجا نموده میوه مسطور را آسته آسته در شیر مذکور اندازند  
و از لقیه لت کنند چون شل شده غرض شود دیگر از آتش فرو گرفته لت دهند  
چون سرد شود روغن در دیگچه دیگر بر آتش ملایم بنهند و گل گل نموده بریان  
کنند و بکار برند \*

### لشحه لوز یا دام

مغز یا دام هفته با و آنرا مغز یا دام را در دیگچه انداخته با آتش ملایم بنهند و گل گل نموده بریان  
کنند و بکار برند \*

بعد از آن مغز بادام را ساییده در روغن بریان کنند بعد از آن قند سفید را شیره  
نموده سفیدی نیم برصیه انداخته شیره را صاف نموده مشک و گلاب در چاشنی  
انداخته بخت کرده حل نمایند بعد از آن بادام را انداخته آئینز نموده در سینی روغن  
مالش کرده قوام انداخته سرد نمایند و ورق نقیر خشاده لوز مناسیده

### نسخه لوز زرد کدوی شیرین

مغز زردک را پارچه بزر نموده پیمانه قند سفید را شیره نموده یک انار نیم انار روغن  
در دیگر انداخته حل نمایند بالاسی آن شیره در یکچ انداخته و قلیکه تار از چاشنی برانکند  
آن زمان نصف لیون و دو دواشته زعفران و مشک و گلاب انداخته یک پا مغز  
بادام نقش انداخته آئینز نموده در سینی برآورده سرد نموده لوز مناسیده

### نسخه اچار لیون کاغذی

اول لیون کاغذی یک انار نمک طعام یعنی نمک سبزه نیم پا و هفت یا هشت روز  
بگذارد تا آنچه آب برآید و در کنند و بعد صاف نموده فی انار را چار فلوس نمک  
لاهوری فی انار و توله دیگر آب لیون کاغذی برآورده فی انار لیون نیم پا و نمک  
مخلوط نموده بگذارند و در آفتاب دارند

### ترکیب دیگر اچار لیون کاغذی

اول لیون با بر سنگ سحق کنند و در آب اندازند بعد در سبزه کلی شامل نمک انداخته  
دو سه روز بدارند و جنبش و حرکت می داده باشند و آب که از آن برآید دور کنند  
هرگاه که نرم شود بالاسی چار دواشته برآید و قلیکه بانگ چنگی آید در آن  
خواه سرکه خواه در آب لیون به چیزیکه مرغوب مزاج باشد گذارند و نمک  
موافق طبع انداخته بکار برند



## ایضا اچار لمبون کاغذی

کاغذی را مع پوست درآوند کلی انداخته و نمک و مورچ سوخته در آن پاشیده  
 بعد از آن اچار را پس باده از پارچه صاف نموده در پیش آفتاب خشک کنند  
 میون بالکل خشک شوند آنرا نگاه دارد و در عرق نعناع خواه سرکه تنخواه عرق  
 پیندازد و نگاه کلی در تابش آفتاب به بند و نمک و مورچ بقدر ذایقه درست  
 این مسم اچار تا چند سال میماند و روز بروز فایده سفسم زیاده می نماید

## ترکیب تیار نمودن اچار است

اینه تازه تازه را پوست دور کرده و خسته برآورده بالای آن نمک سوخته  
 تا یکپاس در پیش آفتاب بدارد که چله آب و در شود و کیری را در صافی پارچه از  
 ده و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه خالص پیندازد و بگذارد  
 به خوردن منظور باشد نمک موافق ذایقه اندازد و اگر نهان منظور باشد سمون  
 نایت سبک و مصالح که در شکم اینه پر کنند نیت مغز کیسه اینه تراشیده  
 تراشیده بادیان برگ پودینه سبز لپس تردین پشیا نمک و مورچ  
 سوخته مالیده در گرمی آفتاب نهاده تا یکپاس بدارد و بعد همه را مشت مال کرده  
 کم اینه بر نماید و نگاه طرف اچار در گرمی آفتاب بدارد + + +

## ایضا تیار نمودن اچار است

اینه کلان خام را در نموده اینه را از در میان تراشیده در اینه با قند  
 ده در آفتاب یکدوم پر گذاشته بعد از پارچه اینه با صاف نموده در میان  
 بالچ استن ادک و کلونچی خوب باریک تراشیده در میان اینه با ختم  
 شسته در عرق نعناع خواه در سرکه خواه در آب

روغن تلخ و نمک موافق ضابطه انداخته در آفتاب نگاه دارند و بعد بکار برند +

### نسخه بختی +

ده تا را بنیم مع پوست آنرا تراشیده و استخوان دور کرده خوب باریک باید  
و آب آنرا که برآید دور کنند و بگیرند و در یک نیم پاونک بقدر ذایقه قز نقل یکدوم موچ  
سیاه یکدوم کلونجی یکدوم قوچ سرخ و کهنی یکدوم کشنیر خشک یکدوم جوز بویاشش  
ماشه نشسته شش ماشه نعناع خشک یکدوم دارچینی یکدوم کوفته و نیمه دایر  
مذکور داخل کرده عرق نعناع یا و آنرا نیز داخل کرده در آفتاب نگاه دارند تا مدت یک هفته  
روز و وقتیکه عرق نعناع خشک شود دیگر عرق داخل چینی کرده نگاه دارد

### نسخه کهریاب +

اینه جالی دار خواه بی جالی پوست دور کرده و تراشیده و نیمه نیز دور کرده بپانک  
اینه از نوک خارا سمن کوچیده بعد از آن جوش دهد و قدری شیر قند خواه نبات و بپانک  
مای اینه در آن انداخته جوش دهد بعد از آن یک دور و زیسته بماند بعد شیر  
و یک تیار نماید و بپانک مای اینه را از شیر اول بیرون کرده در شیر  
و یک بپزند و بکند و کافور و لیمون تراشیده عرق در آن بپزند و بپانک که تیار شود

### خاتم الطبع

الحمد لله على ما اصابنا من هذه الوباء و الحمد لله على ما اصابنا من هذه الوباء  
سبب الاقتران حلوای رضائین نگین چاشته خوزان الوان مطالب شیرین شده  
که درین هر گام رساله و تغزیر بخش طبیعت مسمی به خوان نعمت مطبع محوری محمد  
در شهر دلی واقع کوی چلیله گذر فیض بازار مطابق اصل نسخه مولف بکمال صحت  
در ماه ذی القعدة ۱۳۰۱







